

**본지, <조리빵 특별 세미나> 개최
스즈키씨 초청, 28일 리치몬드학원서**



(사)대한제과협회와 월간 베이커리는 오는 6월 28일 오후 1시부터 8시까지 마포 리치몬드제과기술학원에서 일본의 스즈키 유타카씨를 초청해 <조리빵 특

별 세미나>를 실시한다.

이번 세미나에서는 최근 일본에서 조리빵 분야의 권위자로 인정받고 있는 뉴오타니호텔 부조리장인 스즈키 유타카씨를 초청해 '브리오슈', '빵 오레', '빵 드 캄파뉴', '바게트', '바게트 앙센드(옛날풍 바게트)' 등 <하드게/일반 반죽> 5가지를 이용해 한 품목당 2~3가지의 다양한 충전물을 응용한 조리빵을 선보이게 된다.

참가 희망자는 대한제과협회 또는 본지로 세미나비를 은행 입금 후 신청하면 된다. 세미나 비용은 10만원이며, 입금순으로 세미나 좌석을 배정한다.

■문의 : 02)2273-1830, 2277-0702

<박중선 / sunpark@mbakery.co.kr>

**회원 1인 1구좌 갖기에 제과인 참여를
제과협회, <과자회관> 건립추진위 구성**

대한제과협회(회장 고진곤)는 제과인의 오랜 소망 중 하나인 <과자회관> 건립을 위해 협회 임원진 등이 중심이 된 회관 건립 추진위원회를 구성했다.

회관 건립을 추진해온 협회는 지난 5월 이사회에서 회관 건립추진위원회 구성이 결의됨에 따라 회원이 회관 건립에 동참할 수 있는 기회를 부여하기 위해 회원 1인 1구좌(1만원) 이상 갖기 운동을 전개 중이다.

협회는 산하 지회·지부를 통해 회원에게 회관 건립 성금을 기탁받을 예정이며, 1만원 이상이면 회원 누구나 성금 기탁이 가능하다. 협회는 회관 건립에 참여한 기탁자의 소중한 뜻을 담기 위해 기탁자 명단을 <월간 베이커리>에 게재하며, 100구좌 이상 기탁자에게는 건립되는 회관 부조물에 기탁자 이름을 기재할 예정이다.

한편 제과인의 힘으로 세워질 <과자회관>이 건립되면 건물 내에 회의실 및 세미나실을 마련해 회원이 필요로 할 경우 회의나 세미나, 교육 등의 목적에 사용할 수 있도록 개방할 예정이다.

<박중선 / sunpark@mbakery.co.kr>

**5월 제과점 행사, '선물용' 이 인기
어버이날 등 성년 행사가 매출 많아**



가정의 달인 5월의 행사 결과 성인 대상의 행사와 제품이 제과점 매출에 기여한 것으로 나타났다.

어린이날과 어버이날, 석가탄신일, 스승의 날, 성년의 날 등 행사와 관련해 본지가 제과점을 대상으로 조사한 결과 이들 행사 중 어

버이날과 스승의 날의 매출 기여도가 높은 것으로 나타났다.

많은 제과점이 이들 행사를 겨냥해 동물 모양 케이크나 어버이·스승의 은혜에 감사를 표하는 사인판 및 글씨 데코레이션의 제품을 선보였다. 그러나 어린이날은 가족 나들이가 관행화된 영향으로, 석가탄신일·성년의 날은 고객의 제과 제품 이용이 일반화되지 않아 큰 재미를 보지 못한 것으로 파악됐다.

대신 부모나 스승 등 뒷사람에게 감사의 마음을 전하는 어버이날·스승의 날의 경우 구매 단가가 높은 구움과자 및 쿠키 등 선물용이 인기를 끈 것으로 나타났다.

이에 따라 제과점들은 향후 5월 행사를 앞두고 성인 대상의 행사에 주력하고, 상품 기획도 기존의 데코레이션 위주보다 선물용에 주안점을 두어야 할 필요성이 있는 것으로 분석된다.

<박중선 / sunpark@mbakery.co.kr>

빵 먹으면 '근시 된다' 설득력 약해

빵 소비 적은 국내 실정과는 거리 멀어

'빵을 먹으면 근시가 된다'는 학설은 빵 소비가 적은 한국에는 적용되지 않는다는 주장이다.

지난 4월 일부 일간지에는 정제된 전분 즉, 밀가루를 이용한 제품인 '빵을 먹으면 근시가 된다'는 제목으로 외국의 연구 결과를 소개하는 기사가 보도됨에 따라 제과점에 고객의 문의가 잇따랐다.

그러나 이는 외국에서나 가능성이 있는 주장일 뿐 빵 소비가 적은 한국의 경우에는 설득력이 약하다는 것이 학계의 의견이다. 실제로 빵이 근시의 직접적 원인인지 근거가 불분명하며, 한국인의 식생활 수준 상 먼나라의 이야기라는 것.

제과협회의 요청에 따라 MBC의 '이주 특별한 아침'이라는 프로그램에서 업계의 주장을 대변한 해전대 조남지 교수에 의하면, 근시에 영향을 줄 수 있을 정도로 정제된 전분을 섭취하려면 하루에 식빵 한 봉지 정도의 빵을 매일 섭취해야 하는 데 국내 소비자의 경우 이런 경우는 극히 드물어 빵 섭취로 근시가 될 가능성은 거의 없다는 것이다.

일간지에서 외국의 연구 결과를 보도하면서 불거진 이 문제는 언론 매체가 독자의 관심을 끌기 위해 '빵을 먹으면 근시가 된다'고 침소봉대해 발생한 것으로 일단락됐으나, 사실 여부를 묻는 고객에게 제과점은 국내 실정과는 거리가 있다는 점을 알려야 할 필요성이 있다.

<박중선 / sunpark@mbakery.co.kr>

조선호텔 베이커리사업부, HACCP 획득
업계 최초 인정 ... 5월 7일 인증식 가져



데이앤데이, 달로와요, 조선델리 등 3개 브랜드 46개 매장을 운영하고 있는 (주)조선호텔 베이커리사업부(대표 장경작)가 5월 7일 조선호텔 오키드룸에서 한국품질재단으로부터 HACCP(식품 위해 요소

중점 관리기준) 인증을 받았다.

한국능률협회로부터 컨설팅 받아 2001년 12월부터 6개월 간의 시스템 구축 작업을 진행해 온 이 회사는 베이커리 생산 업체로서는 업계 최초로 인증을 취득함으로써 관련 업체들에게 HACCP 적용기준에 대한 관심을 환기시켰다는 평가를 받았다.

이날 인증식에서 이 업체 장경작 사장은 인사말을 통해 "이번 인증을 계기로 올 7월부터 적용되는 PL법(제조물 책임법)에 미리 대처하는 한편 추적성 시스템을 통한 원인분석을 통해 향후 홍보효과를 기대한다"고 말했다.

〈오형석 / ohs@mbakery.co.kr〉

스위스브랑제리, 2개 브랜드 입점 활발
'브랑제리' 24호점, '라브랑제리' 8호점

유통할인점인 롯데마그넷이 지난 18일 오픈한 목포점에 '브랑제리'가 입점한 것을 비롯해 10일에는 '라브랑제리'가 안양역사점에 입점하는 등 (주)스위스브랑제리의 발걸음이 빨라지고 있다.

롯데마그넷 목포점 입점으로 24호점이 되는 '브랑제리'는 30여 평의 매장에서 약 70종의 제품이 판매되고 있다. 한편 지난 5월 10일 안양역사점에 오픈한 '라브랑제리'는 롯데백화점과 연결되는 안양역사에 위치해 유동인구를 집중 공략한다는 전략이다. '브랑제리'를 고급화 한 브랜드인 '라브랑제리'는 이번 입점으로 모두 8호점을 보유하게 된다.

약 35평 규모의 이번 매장은 에스프레소 등 9종의 커피를 구비해 테이크 아웃 커피점과 접목을 시도하고 있다. 또한 전체 제품을 고급스럽게 데코레이션 하는 등 클래식한 분위기를 강조한 이번 매장은 기존 제품에 프랑스 빵과 무스케이크 등을 보강하고 있다.

〈오형석 / ohs@mbakery.co.kr〉

뚜레쥬르, 복합 매장 모델 안국점 오픈
중·대형 점포 입지에 따른 변형 모델 될 듯

뚜레쥬르(www.tj.co.kr)는 지난달 24일 새로운 복합 매장 모델인 안국점을 오픈했다.

이 매장은 조각 케이크, 샌드위치에 제일제당 모닝해츠의 에스프레소 커피와 요거트 아이스크림을 접목하여 판매하는 등 기존 뚜레쥬르 매장과는 다른 복합 매장의 형태를 갖췄다. 안국동은 사무실과 학교가 많이 위치하고 있어 젊은층 유동 인구가 많은 곳으로, 뚜레쥬르가 이러한 안국점의 입지 유형에 따른 특성을 고려하여 새로운 매장 컨셉

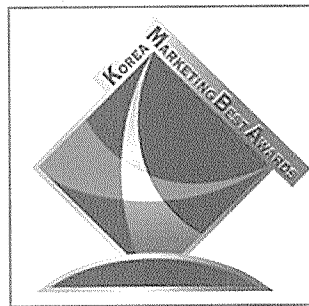
을 도입한 것이다.

뚜레쥬르 기획팀의 한 관계자는 "안국점은 50평 이상의 중·대형 매장 유형 다각화의 첫 발을 내딛은 계기가 되었으며, 앞으로 다양한 규모와 입지별 유형에 따른 새로운 모델점을 집중 오픈할 계획"이라고 밝혔다.

〈김미선 / sunny@mbakery.co.kr〉

파리크라상, 마케팅대상 최우수 영예
업계 최초로 전사부문 최우수 수상

(주)파리크라상(www.paris.co.kr)이 한국능률협회 컨설팅에서 시상하는 대한민국 마케팅대상 마켓 리더십 부문의 전사 부문에서 업계 최초로 최우수상을 수상했다.



파리크라상은 마케팅 철학, 인프라, 전략, 성과 등 4부분에 걸쳐 진행된 전사부문의 심사에서 프랜차이즈 운영 시스템 뿐 아니라 광고, 프로모션, 마케팅 지원의 인프라 부분 등 거의 모든 부

분에서 높은 점수를 얻은 것으로 알려졌다.

대한민국 마케팅 대상은 한국능률협회컨설팅이 매년 신상품 개발 뿐 아니라 마케팅 전략 및 활동에서 선도적 역할을 한 기업을 선정해 시상하는 것으로, 특히 전사 부문은 '브랜드 파워 혹은 최근 6개월 간 시장 점유율 1위'를 차지한 업체만이 경쟁에 오를 자격이 있다. 2001년 시상에서는 크라운베이커리가 같은 부문 우수상을 수상한 바 있다.

〈김미선 sunny@mbakery.co.kr〉

홈플러스, 부산 센텀시티 16호점 오픈
40평 매장 규모 ... 하절기 연장 영업

삼성테스코가 운영하는 유통할인점인 홈플러스(www.homeplus.co.kr)가 지난 5월 9일 부산 해운대구에 16호점인 센텀시티점을 오픈했다.

40평 매장 규모에 생산직원 10명, 판매직원 5명이 근무하는 이번 부산 센텀시티점은 서부산점에 이어 부산지역에 2번째로 출점하게 된다.

이외에도 이 업체는 올해 안에 인천가좌점, 부산가야점, 대전용전점, 광주두암점, 대구성서점, 부산상동점, 순천조례점 오픈을 계획하는 등 하반기 발빠른 출점을 가속화할 것으로 알려졌다.

한편 홈플러스는 지난 5월부터 하절기 연장 영업을 실시하고 있는 것으로 알려졌다. 5월 1일부터 연장영업에 들어간 영등포점을 비롯해 서울에 위치한 점포의 경우 매일 24시까지 영업을 하고 있으며 지방의 경우도 5월 24일 울산점을 마지막으로 밤 시간 연장 영업을 하고 있다.

이 업체는 월드컵 이벤트의 하나로 한국 국가대표팀이 경기에서 승리할 경우 케이크 완제품을 반값에 판매하는 행사를 기획하고 있다.

〈오형석 / ohs@mbakery.co.kr〉

한국하인즈, 수퍼 업그레이드 마가린 출시
최신 설비 투자로 작업·안정·크림성 강화



(주)한국하인즈가 기존의 나폴레옹 골드와 솔로몬 골드 등 마가린 2제품을 업그레이드해 프리미엄급 마가린 신제품 2종을 출시했다.

이 회사 한 관계자는 “프리미엄 솔로몬 골드’는 크림성분을 강화해 제품의 크림성을 향상시켰으며 ‘프리미엄 나폴레옹 골드’의 경우 작업성과 크림성에서 기존

제품보다 우수하다”고 밝혔다. 또 “두 제품 모두 최신 기계 설비 투자와 선진 기술을 보강함으로써 작업성과 안정성, 크림성에서 월등해진 품질을 소비자들이 느낄 수 있을 것”이라고 덧붙였다.

한편, 하인즈는 고객 사은 행사의 일환으로 ‘마일리지 보너스 행사’를 기획하는 등 고객 중심의 마케팅을 선보이고 있어 주목을 끌고 있다. 이 회사는 나폴레옹 골드와 솔로몬 골드, 마리나 마가린 등의 제품을 행사 품목으로 정했으며 향후 대상 품목을 점차 확대해 나갈 계획인 것으로 알려졌다.

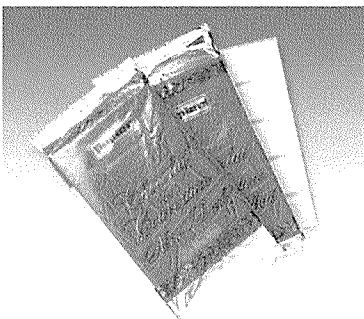
응모방법은 하인즈 마가린 박스에 부착돼 있는 스티커를 마일리지 용지에 부착해 하인즈 본사로 보내면 된다. 1만 5,000점부터 1,000점까지 마일리지 점수에 따라 캔우드, 키친에이드 믹서기를 비롯해 약 20종의 다양한 제과 도구가 상품으로 준비돼 있다.

〈오형석 / ohs@mbakery.co.kr〉

(주)제니코, 퍼피어 커버춰초콜릿 수입

1814년 설립된 프랑스 세무아 제품

(주)제니코(www.jenico.co.kr)가 퍼피어(Pupier) 커버춰초콜릿을 수입해 6월부터 시판에 들어간다.



이번에 수입되는 커버춰초콜릿은 1814년 설립된 프랑스 세무아(Cemai)사의 제품으로 이 회사는 지난 1994년 프랑스 정부가 공인하는 ISO 9002를 획득한 품질보증 인정 기업이다.

(주)제니코의 한 관계자는 “전세계 카카오 최대 생산지인 아프리카 남서부 해안(Ivory Coast)에 서식하는 양질의 카카오에서 추출된 원료를 사용했으며, 매일 연구소에서 테스트를 거침으로써 깊은 풍미를 느낄 수 있을 뿐 아니라 작업성도 뛰어나다”고 말했다.

〈오형석 / ohs@mbakery.co.kr〉

제원, 콤플릿 블랙소프트 시판
부드럽고 풍부한 향을 갖춰



(주)제원인터내쇼날(대표 이용채)이 초콜릿 케이크에 사용하는 ‘콤플릿 블랙소프트’ 파우더를 수입 시판한다.

수입팀의 한 관계자는 “새롭게 선보인 이 제품은 코코아 파우더를 10% 함유해 초콜릿 향이 진하며 완성된 초콜릿 케이크에 부드러운 식

감이 더욱 가미됐다”고 밝혔다.

〈임희정 / iim@mbakery.co.kr〉

유스덱 어린이날 기념 무료 시식

행사 참가자 전원, 아이스크림 제공

미국 유제품 수출 협의회(유스덱)가 지난 5월 3일 미국 면화 협회가 주관한 ‘미국 코튼마크와 함께 하는 우리 아기 운동회’ 참가자에게 아이스크림을 제공하는 무료 시식회를 가졌다.

5월 5일 어린이 날 및 5월 6일 코튼데이를 기념해 기획된 이번 행사에서는 어린이와 보호자 모두에게 하겐다즈와 드라이어스 아이스크림이 제공됐다.

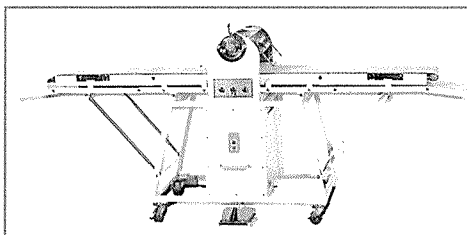
한편, 미국 유제품 수출 협의회는 얼굴에 그림을 그려주는 페이스 페인팅을 실시하는 등 운동회 참가자에게 다양한 이벤트를 제공했다.

〈임희정 / iim@mbakery.co.kr〉

대영, 파이롤러 신제품 출시

양쪽 끝이 접기형으로 제작돼

대영제과제빵기계공업(www.daeyung.co.kr)이 기존에 시판중인 파이



롤러 DYP-303, DYP-305 등의 단점을 보완한 신제품을 출시했다.

이번 신제품은 파이롤러에

특수 롤러를 부착해 반죽이 고르게 밀리도록 고안됐으며 좁은 작업 공간에서 보관하기 쉽게 양쪽 끝이 접기형으로 제작됐다.

대영은 파이롤러의 제작시간을 단축시켜 작업장의 업무 효율성을 높였으며 원가 절감을 통해 저렴한 가격으로 제품을 판매할 예정이다. 이 업체는 몰더의 경우 맞춤식 주문 제작을 받아 시판하고 있다고 밝혔다. 한편 이 업체는 “오는 7월 1일부터 시행되는 PL법에 대비해 안전관리 대행업체에게 기계에 대한 안전 승인 검사를 실시하고 있다”고 밝혔다.

〈임희정 / iim@mbakery.co.kr〉

일본 동경제과학교 기술 연수단 모집

6월 12일까지 신청, 일본기술지도위원 세미나 실시

대한제과협회는 오는 7월 16~21일까지 동경제과학교 기술 세미나 및 유명 제과점 견학에 참여할 연수단을 모집한다.

이번 연수는 동경 도착 첫날인 16일에는 동규제과 등 긴자의 유명 제과점을 견학하고, 17~19일까지 3일간은 빵·과자 세미나를 실시한다. 특히 올해 연수에는 처음으로 참가 희망자 선착순 20명에 한해 18일 오후 6시부터 일본양과자협회연합회의 기술지도위원이 실시하는 양과자 세미나에 무료로 참가할 수 있는 기회가 마련된다.

또 5일째인 20일에는 하코네 지역 명소와 유명 제과점을 견학하며, 마지막날인 21일에는 동경의 가빠바시 도구 상가를 둘러보게 된다. 연수 비용은 3일간 세미나비를 포함해 161만원이며 선착순 마감한다. 자세한 내용은 62쪽 연수단 모집 사고 참조.

▲ 연수 문의 및 신청 : 대한제과협회 (02)2277-0702

바깥세상 여행사 (02)737-2725

<박종선 / sunpark@mbakery.co.kr>

종각21세기학원 '직업훈련 우수기관'

맞춤식 실업자훈련으로 높은 점수 얻어

종각21세기제과기술학원(www.cg21c.co.kr)이 노동부에서 발표한 '실업자훈련 100대 우수과정' 기관에 선정됐다.

노동부와 한국직업능력개발원은 지난해부터 7개월간 실업자 직업훈련 과정을 실시하고 있는 전국 571개 기관, 1,593개 훈련과정을 대상으로 종합 평가를 실시하고 4월 21일 홈페이지(www.molab.go.kr)를 통해 결과를 발표했다.

노동부는 이번 평가의 기준이 전체 교육 내용을 비롯해 자격증 취득율과 취업률 등 훈련 성과에 이르기까지 20여개 항목에 걸쳐 이루어졌다고 밝혔다.

종각21세기학원은 제과제빵 훈련학원으로는 유일하게 출결관리 및 취업 지원 등 맞춤형 훈련 등에서 높은 점수를 얻어 100대 과정에 선정됐다. 우수과정에 선정된 총 63개 기관들은 올해 5월부터 내년 4월 까지 1년간 훈련비의 15%를 추가로 지원받게 된다.

<허미경 / jpkjong@mbakery.co.kr>

한불학원 '르노뜨르 전문반' 2기생 모집

19주 과정으로 수료 후 디플롬 수여

한불제과학원(www.parisbaking.com)에서 '르노뜨르 전문반' 2기생을 모집한다.



지난 2월 처음 시작된 '르노뜨르 전문반'은 프랑스의 제과전문교육기관 「ECOLE LENÔTRE」와 기술 제휴를 통해 프랑스 현지와 동일한 시스템으로 교육을 진행 중이다.

수업은 9월 2일 시작해 19주 동안 주 5회 실시되며 시간은 오전 9시부터 4시간에 걸쳐 진행된다. 17주의 국내 교육일정과 프랑스 르노뜨르 2주 연수의 전 과정을 수료한 후에는 르노뜨르의 디플롬(자격증)이 수여되며 수료생 가운데 (주)파리크라상 및 계열사에 취업할 경우 혜택이 주어진다.

■ 교육내용 : 제과기초과정 I, II(4주), 빵·페이스트리과정(2주), 타르트와 케이크류(2주), 정통 무스케이크류(2주), 초콜릿 기본과정(1주), 프레스티지 무스케이크과정(2주), 뷔띠푸(1주), 봉봉초콜릿(1주), 설탕공예 기초과정(1주), 시험(1주), 프랑스 연수 인센티브과정(2주)

▲ 문의 : 02) 2040-2454

<허미경 / jpkjong@mbakery.co.kr>

대한학원 '양과자 세미나' 실시

일본 상급기술인 寺井則彦씨 초청

대한제과제빵학원(www.korea-cake.co.kr)에서 6월 15일 일본의 테라이 노리히코(寺井則彦)씨를 초청해 양과자 세미나를 실시한다.

초청강사인 테라이 노리히코씨는 일본 <오테루도미쿠니>의 셰프로 2003년 월드페이스트리 초콜릿 부문의 일본 대표로 선발된 최고급 기술인이다. 세미나 내용은 일본 현지 인기 품목을 비롯해 실용 양과자 제품 5~6 가지로 이루어질 예정이며 시간은 1시부터 6시까지 진행된다.

▲ 문의 : 02) 547-9276

<허미경 / jpkjong@mbakery.co.kr>

한미제과학원 '화과자 전문반' 개설

6월 18일 개강 ... 매주 화·목 수업

한미제과제빵전문학원(www.hanmibaking.co.kr)에서 1개월 과정의 '화과자 전문반' 수강생을 모집한다.

이번 강좌는 일본 동경제과학교 화과자 과정과 동경 핫도리 영양학교를 졸업한 최경미씨를 강사로 초빙해 네리끼리, 모모야마, 양갱, 도라키 등 화과자 전반에 걸쳐 진행할 예정이다. 수업은 6월 18일부터 시작해 매주 화요일과 목요일 오후 7시부터 실시된다.

▲ 문의 : 02) 957-6080

<허미경 / jpkjong@mbakery.co.kr>

강사연합회 세미나 실시

전국제과학원강사연합회(회장 홍성중)에서 6월 15일 정기 모임과 함께 세미나를 실시한다.

이번 세미나는 머랭과 마지팬을 이용한 다양한 동물 데코레이션을 주요 내용으로 하며 박찬희 명장이 실연자로 초빙된다. 장소는 종각21세기학원이며 오후 3시부터 실시할 예정이다.

<허미경 / jpkjong@mbakery.co.kr>

관악지회, 21차 정기총회 개최
 신임 지회장에 임재흥씨 선출



관악지회는 4월 19일 회원 및 관련 업계 인사가 참가한 가운데 제21차 정기 총회를 개최하고 올해 사업 계획 및 예산안을 심의 확정했다. 한편 이날 관악지회는 임원 개선에 서 빵굽터의 임재흥씨를 제13대 지회장으로 선출했다.

성북지회, 지회장에 김옥수씨
 34차 정기총회 개최, 새 임원진 구성



성북지회는 4월 23일 장안웨딩프라자에서 제 34차 정기총회를 개최하고 올해 사업 계획 및 예산안을 확정하는 한편 임원 개선에서 독일베이커리의 김옥수씨를 신임 지회장으로 선출했다. 다음은 새로 구성된 임원진.

▲부지회장: 박노현(박노현베이커리), 한상구(몽실베이커리), 신수성(뜨래명과) ▲감사: 김정률(불란서베이커리), 김선덕(마아세아) ▲이사: 최종환(우리밀베이커리), 나재근(빵궁전), 김종식(하이몬드베이커리), 김장윤(독일베이커리), 박정만(로망스베이커리), 김선구(아리랑베이커리), 김영근(빵파네베이커리), 김현중(빵굽는 작은마을), 박금진(라케익), 배연상(빵굽는 향기 속으로)

양천지회, 제12차 정기총회 개최
 올해 사업 계획 및 예산안 확정



양천지회(지회장 이동택)는 4월 23일 이덕주 중앙회 부회장, 서울 각 지회장 및 회원이 참석한 가운데 제12차 정기 총회를 개최하고 올해 사업 계획 및 예산안을 심의 확정

했다.

군포·의왕지부, 정기 총회 개최
 신임 지부장에 오재수씨 선출해



군포·의왕지부는 4월 19일 회원 및 연관 업계 인사가 참석한 가운데 제7차 정기 총회를 개최했다.

이날 총회에서 군포·의왕 지부회는 임원 개선에서 코리

아베이커리의 오재수씨를 신임 지부장으로 선출했다.

성동·광진지회, 31차 정기총회
 올해 사업 계획 및 예산안 확정



성동·광진지회(지회장 신동균)는 4월 16일 고진곤 중앙회 회장 및 회원, 관련 업계 인사가 참가한 가운데 제31차 정기 총회를 개최하고 올해 사업 계획 및 예산안을 심의 확정했다.

춘천시지부, 신임 지부장에 최병은씨
 제10차 정기총회 및 이·취임식 가져



춘천시지부는 5월 9일 회원 및 연관 업계 인사가 참석한 가운데 제10차 정기총회를 개최하고 임원 개선에서 은혜베이커리의 최병은씨를 새 지부장으로 선출했다. 이날 총회

에서는 전임 지부장 및 신임 지부장의 이·취임식도 같이 개최됐다. ▲강원도지회장: 주영환(주영환과자방) ▲춘천시지부장: 최병은(은혜베이커리), 총무 이사: 김명환(주영베이커리)

안양시지부, 제18차 정기총회 개최
 임원개선서 이호식 지부장 재선출



안양시지부는 지난 4월 18일 경기도 각 지부장 및 회원, 연관 업계 인사가 참석한 가운데 제18차 정기총회를 개최하는 한편 임원 개선에서 현 이호식지부장을 제11대 지부

장으로 재선출했다.

남양주시지부, 특별 위생 교육 실시
 월드컵 등 국제 행사 대비 위생 교육



남양주시지부는 3월 29일 남양주시청 제1청사 보건소 강당에서 2002 특별 위생 교육을 실시했다.

이날 남양주시지부는 제과점을 대상으로 월드컵 등 국제 행사를 대비해 강사를 초청, 식품 위생 및 관리에 대한 교육을 실시했다.